



HENDI

Tools for Chefs

Faca de pastelaria, 350 mm, universal code: 845615

Lâmina em aço alemão com dureza de 56 HRC para um desempenho de corte fiável e longa retenção da aresta.

Construção leve.

Cabo resistente a óleos, gorduras, detergentes e produtos químicos comuns de cozinha. Lâmina longa e estreita com uma borda lisa e ponta arredondada.

Projetado para cortar, dividir em porções e nivelar bolos, pastéis e sobremesas.

Pega em TPV moldada por injeção, com um toque suave e aderente, para um manuseamento seguro em condições de trabalho húmidas.

Melhor resistência às variações de temperatura do que muitos plásticos comuns.

- + A lâmina comprida permite cortar com suavidade e nivelar com precisão os produtos de pastelaria.
- + O cabo moldado por injeção combina uma pegada segura com conforto no uso diário.
- + A construção leve ajuda a reduzir a fadiga durante a utilização diária.
- + A dureza da lâmina de 56 HRC equilibra o fio e a durabilidade.



Código	Thickness	blade length	length (W)
845615	2.2	350	490